

Friptura de porc cu dovleac si maghiran



Ingrediente

Cotlet de porc fara os - 600 de grame
Delikat barbeque pentru Friptura de Porc - 3 lingurite
Dovleac - 200 de grame
Ceapa - 1 buc
Maghiran - 2 linguri
Supa de vita
Ulei de floarea soarelui - 5 linguri

60 de minute 4 portii Mediu

Mod de preparare



1. Curata carnea de membrane, spala si usuca. Presara uniform Delikat Barbeque si maghiran.



2. Curata dovleacul de coaja si taie in cuburi de 2x2 cm. Taie si ceapa in cuburi. Prajeste dovleacul cu ceapa intr-o tigaie cu ulei fierbinte, toarna supa si fierbe acoperit, pana cand se inmoaie.



3. Prajeste carnea pe ambele parti. Pune amestecul de dovleac pe fiecare felie de carne si mai da la cuptor pentru aproximativ 10 minute la 180 de grade.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>